

Japanischer Pfannkuchen

Für 2 Personen:

2 mittlere Eier 1 EL Honig 2 EL Zucker
1 EL Wasser 1 TL Backpulver 2 EL Nuss-Nougat-Creme
90 g Weizenmehl

Die Eier zusammen mit Honig und Zucker, in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mehl und Backpulver durch ein Sieb dazugeben, alles zu einem glatten Teig verrühren und anschließend 1 EL Wasser einrühren.

Den Teig abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.

In einer leicht gefetteten Pfanne bei schwacher Hitze 4 gleichgroße Pfannkuchen backen. Jeweils einen Pfannkuchen mittig mit 1 EL Nuss-Nougat-Creme bestreichen, den anderen Pfannkuchen daraufsetzen und die Ränder zusammendrücken.

Steffen Henssler am 11. März 2021